

25 Jahre Waldherr – 25 Jahre Vollkorn

Täglich frisch und WALDHERRlich: die Krapfen sind wieder da!

Bis Faschingsdienstag, 5. März 2019, verwöhnt Waldherr - Der Vollkorn-Bio-Bäcker wieder mit seiner waldherrlichen Bio-Krapfenvielfalt: täglich frisch und von Hand gemacht! Auch wer ECHT vegane Krapfen genießen möchte, wird bei Waldherr – trotz Fasching - nicht zum Narren gehalten. Die handliche Krapfenvielfaltsbox (3+1 gratis!) ist ideal für die Faschingsjause oder zum Kennenlernen der verschiedenen Krapfensorten.

Seit 25 Jahren verwöhnt Waldherr-Der Vollkorn-Bio-Bäcker ausschließlich von 11.11. bis Faschingsdienstag mit köstlichen Faschingskrapfen. Durch den langen Fasching haben Krapfen-Fans heuer besonders lange Zeit, die ganze Vielfalt der waldherrlichen Krapfen zu verkosten. Ob Vollkorn-Bio-Dinkelkrapfen mit Marillen-, Powidl-, Himbeer- oder Vanillefüllung, klassische Bio-Marillen oder Vanille-Krapfen, die köstlichen, mit fruchtiger Bio-Marillenmarmelade gefüllten Vollkorn-Bio-Dinkel-Schoko-Donuts und nicht zuletzt die fantastischen, echt veganen Faschingskrapfen: Bei Waldherr werden die verschiedenen Krapfenteige jeden Tag frisch zubereitet.

Krapfen mit mehr Wert

„Krapfen backen kann doch jede/r!“ - Könnte man meinen, aber damit Krapfen aus 100% Vollkorn-Dinkelmehl so flaumig und köstlich wie von Waldherr gelingen, braucht es Jahrzehnte lange Erfahrung. Und weil für jede Krapfensorte ausschließlich Bio-Zutaten individuell in sorgfältiger Handarbeit verarbeitet und die Krapfen noch händisch geformt und gefüllt werden, ist jeder Waldherr-Krapfen ein Unikat.

Das schmeckt man auch: Der unvergleichlich-typische Krapfenduft nach süßem Hefeteig weckt Kindheitserinnerungen und der herzhaft, volle Krapfengeschmack beweist mit jedem Biss, dass sich die aufwändige handwerkliche Zubereitung lohnt.

25 Jahre Erfahrung – der schmeckbare Unterschied

Dass er sein Handwerk beherrscht, beweist Vollkorn-Pionier Clemens Waldherr seit mittlerweile 25 Jahren auf besonders geschmackvolle Weise: Seit der Übernahme des Kleinhöfleiner Familienbetriebes im Jahr 1994 setzt er auf Vollkorn und Bio. Damals war er der erste Bäcker Österreichs, der das gesamte Sortiment kompromisslos auf Vollkorn und Bio umstellte. Ein Schritt, dem seither nur wenige Bäckereien gefolgt sind.

Waldherrliche Krapfen – ECHT vegan!

Für „vegane“ GenießerInnen hat Waldherr einen Krapfen aus ausschließlich natürlich gewachsenen, pflanzlichen Bio-Zutaten kreiert, der genauso flaumig, schmackhaft und zum Anbeißen schön ist, wie alle anderen Faschingskrapfen im Waldherr-Sortiment. Dazu verwendet er nur wenige, dafür aber besonders hochwertige Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Margarine, Bio-Zucker, Hefe, Salz, ein Hauch von echter Zitrone und Vanille sowie herzhaft-fruchtige, vegane Bio-Marillenmarmelade für die Füllung - und handwerkliches Geschick!

Nur im Fasching: Krapfenvielfalt bei Waldherr!

Ideal zur Faschingsjause und für alle, die die waldherrliche Krapfenvielfalt kennenlernen möchten, ist die Krapfenvielfaltsbox: beim Kauf von drei Krapfen gibt es einen Krapfen gratis dazu. Die Krapfensorten können individuell ausgewählt werden.

Erhältlich sind die Vollkorn-Bio- und veganen Krapfen noch bis inklusive 5. März 2019 in den Filialen von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Eisenstadt-Kleinhöflein, Wien und Graz, im ausgewählten Bio- und Reformfachhandel sowie am Samstag, 9. Februar 2019, am Markt der Erde in Lutzmannsburg und am Samstag, 2. März 2019, am Markt der Erde – Slow Food Earth Market Parndorf!

Weitere **Bezugsquellen** unter:

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/verkaufsstellen-und-partnerinnen/partnerinnen

Weitere **Informationen:**

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/frisch-aus-dem-ofen/saisonal-und-speziell/fasching

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465s • UID: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

